

# 进口食品级——聚丙烯酸钠

产品名称	进口食品级——聚丙烯酸钠
公司名称	上海北杜林贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	规格型号:S、G 生产厂家/产地:日本 CAS:请看下面
公司地址	中国 上海市 上海市闵行区华林路12号
联系电话	86 21 54860130 13918416658

## 产品详情

规格型号	S、G	生产厂家/产地	日本
CAS	请看下面	类别	单质

聚丙烯酸钠(sodium polyacrylate)

化学特性：外观：s形白色粉末、g型颗粒

黏度：（0.2%水溶液,30℃）s型670-760c.p.s g型540-760c.p.s

分子量约：s型6-7.5百万 g型4-5百万

ph: 9.0-10.0(0.1%水溶液，25℃)

质量指标：（日本食品添加剂标准）项目指标外观白色粉末/颗粒游离碱合格硫酸盐(以so4<sup>2-</sup>计), % 0.5干燥失重, % 10灼烧残渣, % 76重金属(以pb计), % 0.002砷(as<sub>2</sub>o<sub>3</sub>计), % 0.0002残余单体, % 1低聚合物, % 5

生产厂家：日本触媒株式会社 安全性：本品已通过日本厚生省、中国卫生部的食品添加剂安全检验

主要应用领域作用：（一）食品制造业聚丙烯酸钠具有增稠、乳化、赋形、膨化、稳定等多种功能，其黏度约为cmc、海藻酸钠的15-20倍，可代替cmc、明胶、京脂、海藻酸钠的作用，它可以降低生产成本，提高食品等级，改善口感，延长保质期：本品作为增稠剂，可用于多种食品，建议添加量0.05-0.2%。

主要用途举例如下：a. 面制品行业方便面、面条类、各类专用面粉、烘培食品、等面粉制品中，具有增强原料面粉中的蛋白质粘结力，防止可溶性淀粉和营养成分渗出，提高面团的延展性和原材料利用率，改善口感和风味，控制面包等食品因自然干燥引起的老化现象，方便面等油炸食品加工中，使原料中的油脂成分稳定地分散至面团中，降低吸油率，节约用油，用量约0.05%。

b. 冷饮行业 作为复配乳化稳定剂配料组份，可代替部分瓜尔豆胶、cmc、黄原胶、明胶等，起到增强效果、降低成本的作用。 c. 肉制品行业 用于制造人造肉，提高蛋白质纤维的粘弹性和延长度，增加肉感、降低成本。 d. 其它 红薯、玉米、燕麦、马铃薯等粉丝、粉条、粉皮制品，提高产品的筋力，增耐煮性；果酱、番茄沙司、果冻、布丁、冰淇淋、调味酱及酱油的增稠和稳定；冷冻食品、水产加工品保鲜“冰衣”；糖液、盐水、饮料、酒类的除浊澄清剂。

## （二）化妆品制造业

聚丙烯酸钠在化妆品中起增稠、分散、悬浮、稳定等作用。它有利于化妆品的增稠、发泡、稳定、乳化、分散、粘合、成膜和保水等性能的发挥。

（三）牙膏制造业 牙膏中添加聚丙烯酸钠能起到明显的粘合、赋形功能，因聚丙烯酸钠的取代均匀性较好，故挤出来的牙膏显得亮滑、细腻，具有保湿、固香、耐洗及耐高温等功效。

（四）烟草制造业 聚丙烯酸钠能起到制作烟草薄片的粘结作用，对降低烟草成本有一定效果。另外，还可以用作卷烟纸的粘结剂。

（五）医药制造业 聚丙烯酸钠在医药行业中可作为药浆增稠剂、稳定剂、和水剂及软膏类药物的基剂。

添加用量：0.05—0.1%

包装规格：15公斤/纸袋

问询处 中国总代理 上海洋翎贸易有限公司